



Ikan kerapu hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Penanganan dan pengemasan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	4
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses kerapu hidup untuk konsumsi	5
Gambar A.1 - Diagram alir proses kerapu hidup untuk konsumsi	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kerapu hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-4107-1996, *Ikan kerapu hidup untuk konsumsi*.

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Ikan kerapu hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan ikan kerapu hidup untuk konsumsi.

2 Acuan normatif

SNI 4107.2:2011, *Ikan kerapu hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 01-4855-2006, *Pengemasan ikan hidup melalui sarana angkutan udara.*

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan – Bagian 1: Spesifikasi.*

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengemasan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku ikan kerapu hidup untuk konsumsi sesuai SNI 4107.2:2011.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang digunakan sebagai bahan penolong harus air laut bersih.

4.2.2 Es

Es yang digunakan dibuat dari air yang memenuhi persyaratan sesuai SNI 01-4872.1-2006 Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.2.3 Oksigen

Oksigen harus dapat mempertahankan ikan tetap hidup.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a) aerator;
- b) alat pengemas
- c) bak air;
- d) DO meter;
- e) gelas ukur;
- f) pompa;
- g) peralatan lain yang diperlukan
- h) salinometer;
- i) timbangan;
- j) termometer;
- k) timbangan;
- l) timer;
- m) wadah penampungan;

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengemasan kerapu hidup untuk konsumsi mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengemasan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi..

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*
- b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kematian kerapu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: memperoleh kerapu hidup yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: dilakukan uji secara organoleptik, kerapu yang mati ditolak, kerapu hidup ditampung dalam wadah dengan media air laut bersih sesuai dengan habitatnya,

ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Kerapu hidup diidentifikasi untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) asal bahan baku.

6.2 Penimbangan I

- a) Potensi bahaya : kerusakan fisik, dan mutu kerapu tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kerapu hidup dengan mutu sesuai spesifikasi..
- c) Petunjuk: Kerapu ditimbang di dalam wadah secara cepat, cermat, dan saniter.

6.3 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kerapu mati, kerusakan fisik, dan mutu kerapu tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kerapu hidup dengan mutu sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: kerapu dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan kerapu tetap dalam keadaan hidup.

6.4 Pemingsanan (bila diperlukan)

- a) Potensi bahaya : kematian kerapu karena suhu pemingsanan tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan kerapu pingsan sempurna (sampai mencapai metabolisme basal).
- c) Petunjuk: kerapu dimasukkan ke dalam air laut bersih, suhu diturunkan secara bertahap mencapai suhu 18 °C - 20 °C dengan mempertahankan salinitas sesuai habitatnya sampai kerapu menjadi pingsan.

6.5 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kontaminasi dari media dan kematian kerapu.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu kerapu hidup yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk:
 - Pengemasan tertutup sesuai SNI 01-4855-2006.
 - pengemasan terbuka: ikan kerapu dimasukkan dalam bak penampungan berisi air laut bersih. Suhu media air laut dipertahankan pada suhu 25 °C – 28 °C, salinitas 27 promil - 30 promil dan kandungan oksigen terlarut 4 mg/l - 8 mg/l, dilengkapi dengan airator ditangani secara cermat dan saniter.

6.6 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kematian kerapu karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan kerapu hidup yang sesuai spesifikasi mutu.
- c) Petunjuk: kerapu hidup dimuat dan ditransportasikan dengan mempertahankan suhu 18 °C - 20 °C.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan kerapu hidup harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

Produk kerapu hidup dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

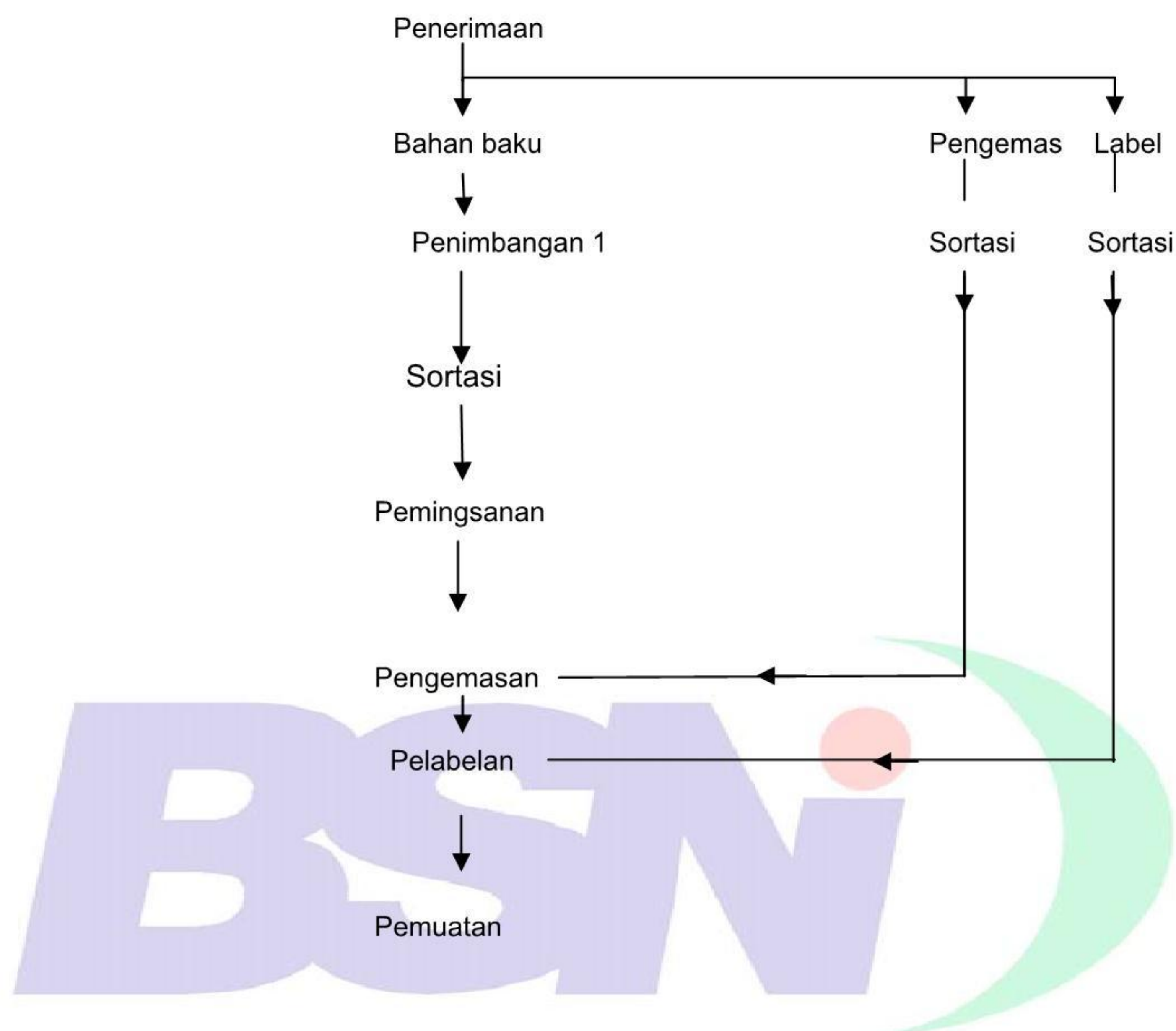
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk kerapu hidup yang diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.



Lampiran A
(informatif)
Diagram alir proses kerapu hidup untuk konsumsi



Gambar A.1 - Diagram alir proses kerapu hidup untuk konsumsi







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id